Nr. 3. Toruń, dnia 29-go stycznia 1927 r. Rok VII.

DZIENNIK URZĘDOWY
Województwa Pomorskiego.

Adres Redakcji i Administracji „Dziennika Urzędowego": Pomorski Urząd Wojewódzki, Toruń.
Prenumerata kwartalna 3 złote. — Cena ogłoszeń: wiersz łamowy 60 gr.

TREŚĆ:

14. **ROZPORZĄDZENIA.**

Rozporządzenie policyjne Wojewody Pomorskiego w przedmiocie przemysłowego i handlowego obrotu środkami spożywczemi.

Na zasadzie §§ 137 i 139 ustawy o ogólnym zarządzie kraju z dnia 30. lipca 1883 (zbiór ustaw str. 195) i §§ 6, 12, i 15 ustawy o zarządzie policyjnym z dnia 11 marca 1850 zbiór ustaw str. 265) zarządzam za zgodą Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego, co następuje:

A. Lokale i ich urządzenie.

§. 1. Ubikacje w których się przechowuje, przygotowuje i wystawia na sprzedaż artykuły spożywcze muszą być suche, należycie oświetlone i wentylowane, oraz wolne od robactwa, myszy i szczurów.

Ubikacje te należy utrzymywać czysto i w dobrym stanie pod względem budowlanym. Nie mogą one łączyć się bezpośrednio z mieszkaniami prywatnemi. Właściciele istniejących już składów, które mają bezpośrednio połączenie z mieszkaniami prywatnemi, winni w ciągu dwuletniego terminu od dnia wejścia w życia niniejszego rozporządzenia, zamurować drzwi łączące składy te z mieszkaniami. W wypadkach, kiedy zamurowanie drzwi technicznie przeprowadzić się nieda, są władze policyjne-budowlane uprawnione na specjalny wniosek zainteresowanych przesunąć termin zamurowania wzgl. wydać inne odpowiednie zarządzenia.

W powyżej wymienionych ubikacjach nie wolno przechowywać przedmiotów niewchodzących w zakres danego procedoru, a w szczególności łóżek, garderoby, bielizny i rupieci. Również nie wolno w ubikacjach, w których się przygotowuje i sprzedaje artykuły spożywcze, trzymać psów i kotów. Wyjątek stanowią gospody i wyszynki.

W każdym lokalu sprzedaży artykułów spożywczych należy w miejscu widocznem wywiesić plakaty z następującemi napisami a) „wprowadzenie psów jest policyjnie wzbronione", b) „dotykanie towarów spożywczych przez publiczność jest policyjnie wzbronione".

§ 2. Lokale które służą do sprzedaży wszelkiego rodzaju wyrobów mięsnych, jako też takich artykułów spożywczych, które nadają się do konsumpcji bez specjalnego, uprzedniego ich oczyszczenia i przyrządzenia, muszą mieć podłogę szczelną, bez szpar, najlepiej z flisów, cementu itp. Cała wewnętrzna instalacja lokalu winna być tak urządzona, by utrzymanie jej w należytej czystości nie napotykało na żadne przeszkody. Celem zapobieżenia wytwarzania się kurzu należy podłogę przed zamiataniem skrapiać czystą wodą. W lokalu winna się znajdować spluwaczka z odkażającym płynem, którą należy codziennie czyścić.

§ 3. W ubikacjach służących do przyrządzenia, przechowywania lub wystawiania na sprzedaż środków żywnościowych, nie wolno przechowywać zepsutych artykułów żywnościowych ani artykułów nieprzyjemnie woniejących.

§ 4. Wszelkie sprzęty, zbiorniki, osłony i podstawki przeznaczone do przygotowywania opakowywania przechowywania i wysyłki jakoteż do podawania artykułów żywnościowych publiczności winny być utrzymywane w dobrym i czystym stanie

Nie wolno używać jako opakowania wzgl. podkładki do artykułów spożywczych, które bez jakiegokolwiek bądź oczyszczenia wzgl. przyprawienia mogą być bezopśrednio spożywane, papieru zapisanego lub drukowanego. Dopuszczalny jest natomiast na zewnętrznej stronie opakowania druk z podaniem firmy lub innych okoliczności mających na celu reklamę.

Wagi muszą być tak ustawione, ażeby kupujący mógł dokładnie obserwować proces odważania towarów.

Wolno wiszące wagi winne być tak ustawione wzgl. zawieszone, ażeby szalki wag znajdowały się conajmniej 5 cm. ponad stołem wzgl. 10 cm. nad podłogą.

B. Obchodzenie się ze środkami żywnościowemi.

§ 5. Artykuły spożywcze, przeznaczone do sprzedaży należy aż do chwili oddania ich publiczności, chronić przed szkodliwemi dla zdrowia zanieczyszczeniami, a przedewszystkiem przed dostępem kurzu, much oraz innych owadów i w tym celu przechowywać bądź to pod nakryciem (szmalec, marmelada, owoce, sery masło itp.), bądź też w przeznaczonych do tego gablotkach lub szufladach i szafach. Wyroby mięsne pieczywo i ciastka winne być zabezpieczone przed dotykaniem przez publiczność za pomocą odgrodzenia szkłem lub kratą.

Artykuły żywnościowe nie mogą być składane bezpośrednio na podłogę i muszą być należycie zabezpieczone przed deptaniem i unoszącym się z obuwia oraz podłogi kurzem. Owoce sprzedawane po ulicach, w kioskach i na straganach należy przechowywać w koszach nakrytych i beczkach zamkniętych. Na widok publiczny mogą być owoce wystawione tylko w skrzyniach oszklonych (gablot-

kach) dla ochrony przed kurzem, owadami i dotykaniem ze strony kupujących.

§ 6. Dziczyznę, drób i ryby wolno, o ile inne lokalne policyjne przepisy nie stoją temu na przeszkodzie, wystawić wzgl. wywieszać na widok publiczny obok składów na zewnątrz domów od strony ulicy. W tym jednakże wypadku miejsca, mogące wywołać obrzydzenie, muszą być osłonięte.

§ 7. Bite zwierzęta i surowce mięsa wolno przewozić przez ulicę oraz place publiczne jedynie w specjalnych wozach, zaopatrzonych w drewniane, szczelne pokrywy albo szczelnie nakryte czystemi płachtami. Używane do przewożenia wozy i inne naczynia winne być wewnątrz wybite cynkową blachą oraz utrzymywane stale w czystym stanie. W czasie przenoszenia bitych zwierząt i surowego mięsa należy unikać bezpośredniego zetknięcia się tych artykułów z włosami, szyją oraz ubraniem noszącego, a to przez zastosowanie czystych, nadających się do prania okryć (zarzutki, bluzy i fartuchy).

Małych ręcznych wózków do transportu artykułów spożywczych używać wolno tylko o ile są szczelnie zbudowane i nakryte szczelnem wiekiem. Pieczywo należy rozwozić w czystych nakrytych koszach, lub specjalnie do tego celu skonstruowanych zamkniętych wozach.

Wózków dziecięcych, których się używa do wożenia dzieci, nie wolno używać do transportu owoców, warzywa itp. Wyjątek stanowią podwozia, na których można przewozić wyżej wspomniane artykuły, jednak w specjalnych na tych podwoziach umieszczonych koszach. Nie wolno również transportować równocześnie żywych zwierząt z artykułami spożywczemi o ile ich należyta izolacja nie jest zabezpieczona.

§ 8. Osoby, które uzyskały zezwolenie na sprzedaż po ulicach i placach artykułów sezonowych np. lodów i artykuły te w domowy sposób wyrabiają, winne przed rozpoczęciem sprzedaży tych artykułów zgłosić miejsce ich wyrobu kompetentnym organom sanitarnym, które orzekną, czy wyrób ten odpowiada przepisom zdrowotnym.

§ 9. Produkta silnie woniejące, jak niektóre korzenie, śledzie, mydło itp. sprzedawane i przechowywane w ubikacjach przeznaczonych do sprzedaży artykułów spożywczych, winny być w ten sposób umieszczone, by woń ich innym produktom spożywczym udzielić się nie mogła. Naftę, o ile się znajduje w ubikacjach sprzedaży środków spożywczych, należy przechowywać w specjalnych, do tego urządzonych zbiornikach. Mąki, cukierków, daktyli i wogóle wilgotnych lub wilgoć chłonących środków spożywczych, nie wolno nabierać ręką ani też kłaść bezpośrednio na szalki wagowe. Produkty tego rodzaju, o ile nie są opakowane, jak również potrawy bufetowe w restauracjach i jadłodajniach, winny być przykryte siatką, gazą lub szkłem, ażeby w ten sposób zabezpieczyć je od pyłu i owadów.

C. Przepisy odnoszące się do personelu zatrudnionego w obrocie artykułami spożywczemi.

§ 10. Niezależnie od ogólnych przepisów, mających na celu zwalczanie chorób przenośnych, nie wolno zatrudniać w obrocie artykułami żywnościowemi osób dotkniętych chorobami skórnemi, a w szczególności wyrzutami ciekącymi wzgl. ropiejącymi, lub też chronicznemi, otwartemi ranami na odsłoniętych częściach ciała.

Z handlu artykułami spożywczemi są wykluczeni tandeciarze, rakarze i chwytacze psów oraz osoby, które się zajmują pielęgnowaniem chorych wzgl. są zatrudnione w zakładach pogrzebowych itp.

§ 11. Właściciel przedsiębiorstwa winien dbać o odpowiednie naczynia do mycia rąk, ręczniki oraz białe fartuchy dla obsługującego personelu.

Osoby zatrudnione przy sprzedaży artykułów spożywczych oraz mięsa i wyrobów mięsnych muszą podczas obsługiwania klijenteli nosić czyste, białe fartuchy, z rękawami.

§ 12. Osoby, które są w styczności z chorymi na choroby zakaźne nie mogą być bezwarunkowo dopuszczone do sprzedaży środków spożywczych przed zezwoleniem na to lekarza urzędowego.

Wypadki zachorowania między członkami rodziny i domownikami właściciela przedsiębiorstwa na choroby zakaźne jak żarnicę, płonicę, błonicę, biegunkę, przenośne zapalenie opon mózgo-rdzeniowych, dur brzuszny, dur plamisty, dur powrotny, ospę i cholerę muszą być przez niego doniesione miejscowej władzy policyjnej w przeciągu 12 godzin. W wypadkach koniecznej potrzeby ma władza policyjna prawo na podstawie § 132 ustawy o ogólnym zarządzie kraju z dnia 30. lipca 1883, zarządzić zamknięcie danego przedsiębiorstwa na pewien oznaczony okres czasu.

D. Przepisy dla publiczności.

§ 13. Do lokali w których sprzedaje się środki spożywcze, nie wolno wprowadzać psów i innych zwierząt.

§ 14. Dotykania przez kupujących wyłożonych na sprzedaż owoców, pieczywa, wyrobów mięsnych oraz innych przygotowanych do konsumpcji artykułów żywnościowych jest policyjnie zakazane, co ze strony sprzedających winno być przestrzegane. Zakazuje się również nagniatania karpi, celem stwierdzenia ikry oraz zdejmowania łuski i skóry z żywych ryb. Żywe ryby — należy aż do ich sprzedaży trzymać w wodzie.

§ 15. Branie próbek przez kupujących, celem stwierdzenia jakości artykułów żywnościowych, jest dopuszczalne jedynie zapomocą czystych szklanek, noży i widelców, lub łyżek, które należy dokładnie oczyścić po każdorazowem użyciu. Dopuszczalne jest także posługiwanie się poprzednio do żadnych innych celów nieużywanemi, czystemi przyborami drewnianemi, które należy zniszczyć po jednorazowem użytku.

E. Upoważnienie policji.

§ 16. Oprócz obrotu środkami żywnościowymi po myśli ustawy z dnia 14 maja 1879 (Dz. U. Rzeszy. str. 145) podlegają również dozorowi policyjnemu przygotowywanie, przechowywanie, wymierzanie i odważanie, jako też przewożenie artykułów spożywczych a temsamem i wszelkie ubikacje, urządzenia i narzędzia, które służą do przygotowywania, przechowywania, wymierzania i odważania, oraz przeważenia tych artykułów.

Urzędnicy policyjni, rzeczoznawcy upoważnieni przez organa policyjne i administracyjno-sanitarne oraz organa Państwowych Zakładów Badania Żywności, mają prawo wstępu do wszystkich wyżej wymienionych ubikacji w godzinach zajęć, przyjętych w danej miejscowości. Jeżeli natomiast wykonuje się proceder w porze innej, jak np. w piekarniach, w takim wypadku mają wyżej wymienieni funkcjonarjusze prawo wstępu do tychże ubikacji także i w tym czasie. Właściciele tych ubikacji są obowiązani zezwolić wyżej wymienionym funkcjonarjuszom na wstęp do nich, na wzięcie próbek celem stwierdzenia jakości artykułów spożywczych oraz na przeprowadzenie rewizji.

F. Kary.

§ 17. Za wykonanie niniejszych przepisów odpowiedzialnym jest w myśl § 151 ust. Przem. zarówno właściciel przedsiębiorstwa, jako też osoby przez niego lub jego zastępcę upełnomocnione, o ile nie zachodzi w poszczególnych wypadkach wina ze strony klienteli.

§ 18. Wykroczenia przeciwko przepisom niniejszego rozporządzenia policyjnego podlegają, o ile w myśl ogólnych przepisów karnych nie przewidziana wyższa kara, grzywnie do wysokości 30 zł. wzgl. w razie niemożności zapłacenia aresztowi do 6 dni.

G. **Przepisy wykonawcze.**

§ 19. Przepisy, które sprzeciwiają się niniejszemu rozporządzeniu policyjnemu znosi się.

Nienaruszone zostają przepisy rozporządzenia policyjnego Wojewody z dnia 22. listopada 1920. (Dz. Urz. Wojew. Pom. z r. 1920, No. 45, str. 221), dotyczące urządzenia i uruchomienia piekarń oraz takich cukierni, które prócz ciast wypiekają również pieczywo, specjalnie piekarskie.

Również pozostają nienaruszone przepisy miejscowych ordynacji targowych oraz rozporządzeń policyjnych o regulacji ruchu targowego.

§ 20. Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 marca 1927.

L. dz. V. C. 9 — 554/27.

Toruń, dnia 28 stycznia 1927 r.

Wojewoda:

(—) Młodzianowski.

Czcionkami Drukarni Robotniczej W. Pawlak i S-ka w Toruniu.